

ズーム

ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 94 - octobre 2019

DOSSIER

Japon-Corée

Rien ne va plus p. 4

CULTURE

Manga : Une vie

d'empereur p. 14

Voyage Un automne au lac Inawashiro

Johann Fleuri pour Zoom Japon

PARTIR
FRANCE - JAPON

dès

498 € A/R

(45 destinations au choix.)

Promotion jusqu'au 14 octobre 2019

We Are Japan.

ana.fr      #WeAreJapan



ANA
Inspiration of JAPAN



MEMBRE DU RESEAU STAR ALLIANCE 

Enjoy *my* Japan

JNTO
Office National
du Tourisme Japonais

ÉDITO **Dur, dur**



Depuis des mois, les nuages s'amoncelaient, mais ils étaient peu à imaginer que les rapports entre le Japon et la Corée du Sud pourraient se dégrader à ce

point. Pourtant, les deux voisins, principaux alliés des Etats-Unis dans la région, rivalisent d'imagination pour manifester leur rancœur réciproque. C'est bien dommage à un moment où cette partie du monde connaît de nombreux bouleversements et où leur brouille ajoute à la complexité de la situation. Voilà pourquoi nous vous proposons un dossier consacré aux relations nippono-sud-coréennes afin d'en comprendre à la fois les racines et les possibles conséquences si Séoul et Tôkyô ne parviennent pas à se reprendre.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

2/3 des Japonais veulent travailler au-delà de leurs 65 ans. C'est ce que révèle un sondage réalisé par le gouvernement. Ce n'est pas une surprise dans un pays où le taux d'emploi atteint déjà près de 55 % chez les hommes de la tranche d'âge 65-69 ans et 35 % chez les femmes. La tendance devrait s'accroître dans la mesure où les pensions de retraite ne vont pas augmenter et que les dépenses de santé vont exploser.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Sakurai, préfecture de Nara



Même si la mécanisation a gagné du terrain dans l'agriculture japonaise, y compris dans la riziculture, certains agriculteurs préfèrent continuer à cultiver leur riz à l'ancienne. Du repiquage manuel, les pieds dans l'eau, à la moisson réalisée selon les méthodes ancestrales, cette famille de la région de Nara entretient la tradition.

POLITIQUE Remaniement gouvernemental
Soucieux d'accélérer la réforme de la constitution pacifiste, ABE Shinzô a remanié, le 11 septembre, son gouvernement et la direction du Parti libéral démocrate. Avant de quitter le pouvoir en 2021, le Premier ministre souhaiterait parvenir à cet objectif que voulait déjà son grand-père KISHI Nobusuke dans les années 1960. Il dispose pour cela d'une majorité au Parlement, mais l'opinion reste divisée.

DIPLOMATIE Visite papale dans l'Archipel
Vieux rêve du pape François, le Japon est au programme d'un de ses déplacements du 23 au 26 novembre prochain. Quand il était jeune, Jorge Mario Bergoglio avait caressé le désir de s'y rendre comme missionnaire. Mais sa santé fragile l'avait conduit à y renoncer. Dans quelques semaines, il foulera le sol de l'Archipel afin d'y rencontrer les fidèles à Tôkyô, Hiroshima et Nagasaki.

Nishikidôri
Épicerie fine japonaise

Événements culinaires réguliers !
Suivez nos informations sur les réseaux.

Pyramides, Palais-Royal - Musée du Louvre
6, rue Villedo 75001 PARIS • 01 42 86 19 59
www.nishikidori.com
nishikidori.paris nishikidori.paris

Librairie japonaise **JUNKUDO**

18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12 - Mail : info@junku.fr

Boutique en ligne : junku.fr Dernières nouvelles sur **f JunkuFR !**

奈良物産展 **Nara** par-ci par-là 2019
du 30 sept. au 12 oct.

En provenance de Nara, berceau de l'histoire et de la culture japonaise, seront exposés et vendus des articles de 17 entreprises locales qui allient tradition et modernité.

naoko coiffure

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

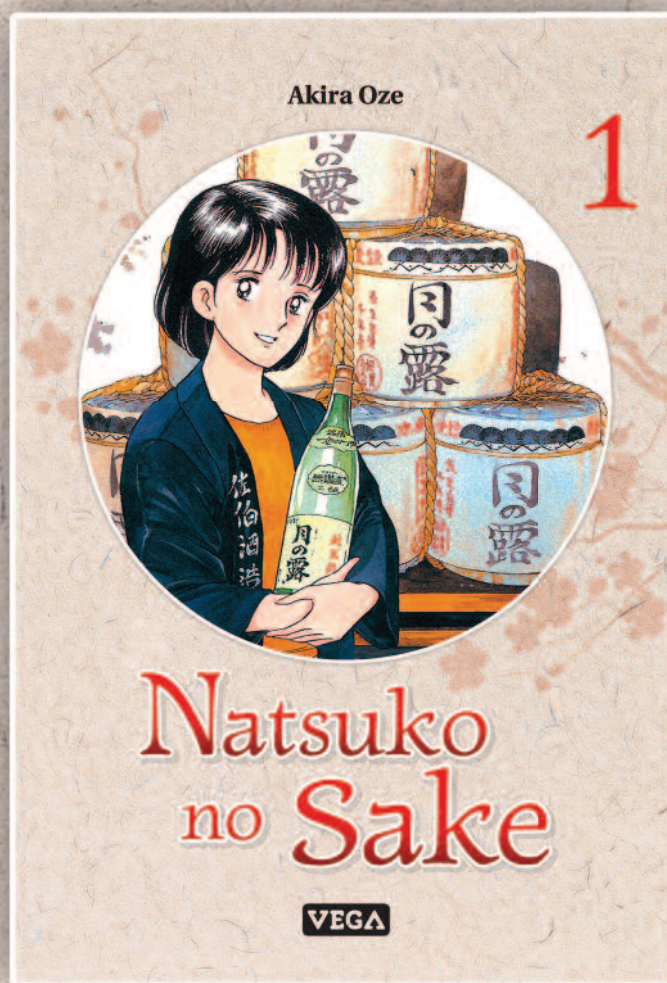
19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h

**Le manga
référence
sur le Saké**

**Natsuko Saeki
réussira-t-elle à
brasser le meilleur
saké du monde, issu
d'un riz unique,
réputé impossible
à cultiver ?**

464 pages, 11 euros.

Série complète en 6 tomes



Akira Oze
**Natsuko
no Sake**

Disponible en librairie !

VEGA



Depuis plusieurs semaines, un mouvement de boycott des produits japonais se développe en Corée du Sud.

Rien ne va plus !

Les deux principaux alliés des Etats-Unis en Asie sont désormais à couteaux tirés. Une situation inquiétante.

Cela fait des années que les rapports entre le Japon et la Corée du Sud connaissent des hauts et des bas. Une situation qui trouve ses causes dans l'histoire, notamment celle du XX^e siècle au cours de laquelle la péninsule coréenne a vécu sous le joug du Japon. Les blessures liées à cette période sont restées vives en dépit du traité de 1965 qui devait tirer un trait définitif sur ce passé tragique. Mais au fil des années, on s'est rendu compte qu'il n'en était rien et qu'une partie de la population coréenne gardait une profonde rancœur à l'égard du Japon au point de peser sur le pouvoir local afin que celui-ci obtienne davantage de compensations de la part de son voisin nippon.

L'impasse dans laquelle les deux pays se trouvent actuellement en est le résultat. Les deux gouvernements campant sur leurs positions, surtout

pour des raisons de politique intérieure, on en est aujourd'hui à une situation de quasi rupture alors que Séoul et Tôkyô sont les deux plus importants alliés des Etats-Unis dans une région du monde soumise à la fois à la poussée de la Chine et aux caprices de la Corée du Nord. Incapables de trouver le chemin du dialogue, les responsables politiques des deux côtés du détroit de Tsushima ont pris des décisions qui ont respectivement conduit leurs homologues à aller plus loin dans l'absurdité. Après la décision du Japon de rayer la Corée du Sud de la liste blanche des pays bénéficiant d'un traitement spécial et de limiter les exportations de certains produits indispensables à la production de semi-conducteurs, la Corée du Sud a choisi de se retirer de l'Accord de sécurité générale portant sur des informations militaires (GSOMIA) en vertu duquel les deux pays s'étaient engagés à échanger leurs informations sensibles, notamment sur la Corée du Nord. Une décision symbolique qui souligne la profondeur de la fracture entre eux.

Le plus grave aujourd'hui, c'est que cette situation incite les plus radicaux sud-coréens et japonais à faire monter la pression. En Corée du Sud, les appels au boycott des produits nippons, des voyages touristiques dans l'Archipel voire des Jeux olympiques trouvent un écho tandis qu'au Japon, les manifestations anti-coréennes se multiplient, que certaines publications font de la surenchère en évoquant *"la prise de Séoul en 3 jours"* si un conflit devait être déclenché. Ce qui est inquiétant, c'est l'intransigence des deux gouvernements qui conduit l'opinion publique à prendre position. Un sondage du *Mainichi Shimbun* du 16 septembre indique ainsi que 64 % des Japonais soutiennent la décision gouvernementale de rayer la Corée du Sud de la liste des pays de confiance. Quelques jours auparavant, une étude réalisée par *Gallup Korea* révélait que 61 % des Sud-Coréens blâmaient le Japon pour son attitude à l'égard de leur pays. A ce petit jeu, ni Séoul ni Tôkyô n'y gagnera. Il est sans doute temps que les deux voisins cherchent à rouvrir la voie du dialogue.

GABRIEL BERNARD

ANALYSE Une brouille qui ne passe pas

Pour l'universitaire OKUZONO Hideki, les deux gouvernements actuels ont mal géré la situation et contribué à l'envenimer.

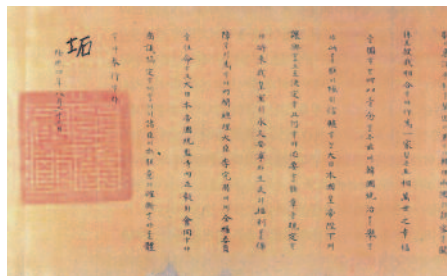
Depuis des années, le Japon et la Corée du Sud se disputent à propos du passé. Cependant, les deux voisins semblent aujourd'hui dans une impasse et il est difficile de voir comment ils pourront surmonter leurs désaccords actuels et sauver leurs relations troublées mais importantes. Zoom Japon s'est entretenu avec OKUZONO Hideki sur les causes et les conséquences de ce bras de fer. Ancien correspondant à Séoul de l'*Asahi Shinbun*, le second quotidien de l'Archipel, il est désormais professeur associé à l'université de Shizuoka et directeur adjoint de son Centre d'études coréennes. Sa première expérience en Corée remonte à 30 ans, quand il a étudié pendant deux ans à l'Université Yonsei de Séoul. Il a ensuite enseigné à l'Université Dongseo de Pusan. Il se rend encore en Corée quatre ou cinq fois par an pour se tenir au courant des derniers développements.

"Si vous voulez vraiment connaître la Corée du Sud, vous devez prendre le temps de visiter le pays régulièrement, car la situation y évolue à un rythme très rapide", explique OKUZONO Hideki. *"Chaque fois que j'y vais, j'essaie de rencontrer le plus de gens possible, des politiciens aux bureaucrates en passant par des journalistes et des universitaires. Comme il existe un grand fossé générationnel au niveau de la mentalité des gens, j'essaie aussi toujours de parler avec des étudiants. Ils sont très passionnés et manifestent beaucoup d'engagement dans leurs études."*

Quand il s'est installé pour la première fois à Séoul, peu après les Jeux olympiques de 1988, la situation était très différente de celle qui prévaut actuellement. *"À l'époque, le Japon était clairement considéré comme un leader, un modèle à suivre et reproduire. La Corée tentait alors de rattraper son voisin plus riche et plus accompli",* se souvient-il. *"Aujourd'hui, les deux pays sont presque au même niveau et les Coréens ont le sentiment qu'ils peuvent enfin sortir de l'ombre du Japon et être traités sur un pied d'égalité. Pour sa part, le gouvernement japonais les considère toujours comme des frères plus jeunes qui doivent être guidés et, si nécessaire, réprimandés. Cette attitude ne manque pas de les agacer."*

La dernière affaire opposant les deux pays concerne, encore une fois, un problème lié à l'histoire et à la guerre, à savoir le recours au travail forcé dans les usines et les mines japonaises. Les individus qui ont décidé de poursuivre des

entreprises japonaises affirment qu'ils ont été forcés à travailler dans des conditions épouvantables sans être rémunérés. *"Personne ne nie ces faits",* explique l'universitaire. *"Le vrai problème est de savoir comment cette question a été réglée par le passé. En 1965, les deux pays ont signé un traité couvrant les demandes d'indemnisation remontant à la domination coloniale japonaise en Corée. À ce jour, la position du gouvernement japonais est que tous les problèmes ont été réglés à cette occasion et qu'il n'est pas nécessaire de revenir dessus. Le Japon s'est excusé, a payé des réparations et le gouvernement coréen a convenu que l'accord de 1965 réglait une fois pour toutes les problèmes de passé."*



Le traité d'annexion de la Corée signé le 22 août 1910 par le Premier ministre pro-japonais Yi Wan-yong et Sunjong, le dernier empereur de Corée.

Cependant, les autorités coréennes considèrent les choses sous un autre angle. À leurs yeux, certains problèmes n'ont pas été réglés correctement à cette époque, à savoir la question des femmes de réconfort (femmes enrôlées dans les bordels de campagne de l'armée impériale), celle des victimes coréennes des bombardements atomiques et celle des ressortissants coréens laissés pour compte lorsque l'île de Sakhaline a été envahie par l'armée soviétique à la fin de la guerre, et qui n'ont pas pu retourner dans la péninsule coréenne. Selon Séoul, ces trois questions doivent être réglées séparément.

Jusqu'à présent, le gouvernement coréen avait pris soin de ne pas faire trop de vagues car il ne voulait pas remettre en cause ses relations avec le Japon. Malheureusement, une décision de la Cour suprême, en octobre 2018, a radicalement changé la donne. *"Je pense que les responsables politiques coréens ont non seulement été pris au dépourvu, mais n'ont pas vraiment apprécié la décision du tribunal",* estime OKUZONO Hideki. La sentence a placé la question des travailleurs coréens pendant la guerre hors du champ d'application du traité de 1965. La cour a estimé que, puisque le Japon, tout au long des négociations, avait refusé de reconnaître l'illégalité

de son régime colonial, l'accord ne couvrirait pas l'indemnisation des activités illégales menées par le gouvernement et les entreprises japonaises. En d'autres termes, comme la plupart des activités nippones au cours de cette période sont considérées comme juridiquement invalides, un grand nombre de Coréens concernés par ces activités ont désormais le droit de demander réparation. Au Japon, bien sûr, les choses sont perçues différemment. Selon le gouvernement japonais, ces derniers développements relèvent davantage des affaires intérieures coréennes et le pays du Soleil-levant n'a pas y être impliqué.

"La Corée est désormais une démocratie fondée sur une séparation des pouvoirs (législatif, exécutif et judiciaire). Dès lors, l'exécutif ne peut pas interférer dans les décisions prises par la branche judiciaire", rappelle l'ancien journaliste. *"Le gouvernement coréen n'a pas d'autre choix que d'accepter la décision de la Cour suprême. En revanche, la séparation des pouvoirs repose sur un système de freins et de contrepoids. À mon avis, quand une décision prise, par exemple, par le pouvoir judiciaire menace la politique étrangère du pays, il est du devoir de l'exécutif de s'occuper de ces questions et de réconcilier la position de chacun. C'est exactement ce que le gouvernement coréen a évité de faire jusqu'à présent",* regrette-t-il.

De nombreux observateurs et commentateurs – y compris ceux qui, en principe, souscrivent aux revendications de la Corée du Sud relatives au passé – semblent penser que le gouvernement coréen est, cette fois, allé trop loin s'agissant de repousser les limites de ce qu'il peut obtenir du Japon. Mais beaucoup de Coréens ne partagent pas cette vision des choses. *"Quand je parle de ce problème avec des Coréens et que j'explique le point de vue du gouvernement japonais, beaucoup d'entre eux répondent souvent que le Japon devrait se montrer plus humble. Après tout, c'est le Japon qui était l'agresseur pendant la guerre et la Corée, sa victime, et non l'inverse. Pourquoi les Japonais nous reprochent-ils d'avoir abordé un problème dont ils sont la cause ? Pourquoi sont-ils toujours en train de se chicaner ?",* rapporte OKUZONO Hideki.

Comme il le fait remarquer, le vrai problème aujourd'hui est que les deux pays voient les choses avec des regards totalement divergents et qu'ils ne semblent pas disposés à trouver un terrain d'entente. *"Pour les Japonais, les accords officiels constituent une chose sérieuse",* explique-t-il. *"Une fois que vous signez un traité, vous devez le respecter. Au Japon, il existe une expression : une règle est une règle, même si elle est mauvaise. Si vous n'êtes pas satisfait d'une loi en particulier, changez-la."*



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Mais vous ne pouvez pas continuer à repousser les limites de ce qui a été convenu. Les Coréens, cependant, ont une approche différente. Les choses les plus importantes pour eux sont les "émotions" et la "justice". Les lois sont faites par les gens, disent-ils. Si une loi est considérée comme injuste, il ne faut pas la suivre. En plus de cela, en tant que victimes de l'agression japonaise pendant la guerre, ils estiment avoir le droit moral d'être respectés."

Alors que le gouvernement japonais veut tourner la page et ne pense qu'à ses relations actuelles avec son voisin, la Corée du Sud fonde toutes ses revendications sur des événements du passé. "Le traité d'annexion de 1910 est en réalité l'élément sur lequel la Cour suprême de Corée a fondé sa décision", note-t-il. "La position de la Corée est que ce traité était illégal et a été conclu sous la contrainte, et que la Corée entre 1910 et 1945 n'était qu'une colonie japonaise. Même dans ce cas, le gouvernement japonais convient que le traitement de la Corée était injuste. Cependant, leur régime colonial n'était pas différent de ce que faisaient les pays européens à l'époque et doit être jugé dans ce contexte particulier. A cet égard, le traité de 1910 était légal et légitime."

Un développement récent et troublant dans les relations entre le Japon et la Corée est que les deux pays semblent s'éloigner l'un de l'autre. "C'est vrai. A bien des égards, le Japon n'a plus la même valeur aux yeux des Coréens. Elle n'est plus aussi élevée qu'auparavant. Par exemple, ils adoraient Sony et Panasonic, mais les deux sociétés combinées sont maintenant plus petites que Samsung. Dans le passé, en particulier pendant la guerre froide, les Etats-Unis et le Japon étaient les principaux référents diplomatiques pour la Corée du Sud. La fin de la guerre froide a coïncidé avec le développement économique rapide coréen et l'apparition de la Chine sur la scène mondiale. Aujourd'hui, Pékin est devenue le meilleur allié de la Corée du Sud, tant sur le plan politique qu'économique. Tout d'abord, la Chine est devenue le plus grand marché pour les exportations sud-coréennes. En outre, c'est le seul pays – bien plus que le Japon ou les Etats-Unis – à disposer d'une certaine influence sur la Corée du Nord et qui s'assure qu'elle ne dérape pas trop. L'un des problèmes de la Maison Bleue (présidence sud-coréenne) est lié aujourd'hui à sa politique étrangère. Parmi les conseillers du président Moon Jae-in, personne n'est vraiment au courant des affaires japonaises. Tout le monde est concentré sur – voire obsédé par – la Corée du Nord. Même les Etats-Unis ne sont plus considérés comme un allié important que dans la mesure où ils peuvent aider à gérer la question nord-coréenne", constate le spécialiste japonais. "On peut dire la même chose de l'attitude japonaise à l'égard de son voisin sud-coréen. Le Premier ministre ABE ne fait pas confiance à son ministère

des Affaires étrangères et personne au sein de son cabinet ne sait comment traiter ces questions de manière efficace et judicieuse. Par exemple, quelqu'un qui connaît et comprend vraiment ce pays n'aurait jamais décidé d'imposer des restrictions à l'exportation (comme Tôkyô a choisi de le faire au début du mois d'août). Parce que du point de vue coréen, cette décision revient à vouloir intimider quelqu'un que vous considérez plus faible que vous. Ça leur rappelle ce que faisait le Japon pendant la période coloniale. Compte tenu des circonstances, il était naturel qu'ils réagissent avec le même comportement. Pour être juste, le gouvernement sud-coréen est lui aussi coupable de choix tout aussi discutables. Par exemple, j'aurais réfléchi à deux fois avant d'imposer de nouveaux contrôles sur les importations de produits alimentaires en provenance du Japon. La triple catastrophe de Fukushima est encore une blessure récente pour beaucoup de Japonais, et la fracture actuelle n'est pas une raison suffisante pour leur rappeler ce qui s'est passé en 2011", ajoute OKUZONO Hideki. Il estime que les récents développements qui ont fait suite à la décision de la Cour suprême de Corée du Sud peuvent avoir des conséquences désastreuses pour l'avenir des relations entre les deux voisins. "Il est un peu trop tôt pour dire de quelle manière nos économies vont être affectées, mais je ne m'inquiète pas des restrictions à l'exportation de matériaux essentiels à la fabrication de semi-conducteurs et d'écrans pour smartphones. Je ne pense pas que la production coréenne sera

affectée à long terme car le gouvernement japonais comprend qu'augmenter la pression sur cette question aurait des conséquences catastrophiques." "Ce qui m'inquiète le plus, c'est l'effet que les tensions actuelles auront sur l'économie locale et le tourisme au Japon en particulier. L'année dernière, 7,6 millions de Sud-Coréens – sur une population de 50 millions d'habitants – se sont rendus au Japon. C'est un chiffre énorme. Cependant, la situation actuelle a conduit de nombreux Coréens à boycotter les produits japonais et même ceux qui souhaiteraient en acheter ou se rendre dans l'Archipel sont influencés par la paranoïa générale. Si les choses ne s'améliorent pas bientôt, toutes les régions dont l'économie a profité de la récente augmentation du nombre de touristes étrangers vont être sérieusement touchées. Enfin, et le plus regrettable pour moi, la Corée du Sud a mis fin aux échanges universitaires et culturels. En fait, la plupart des Sud-Coréens ne détestent pas les Japonais. C'est le gouvernement Abe qu'ils n'aiment pas. Beaucoup de gens à qui j'ai parlé m'ont demandé instantanément de dire à mes étudiants qu'ils devaient continuer à aller en Corée et ne pas avoir peur, car ils aiment le Japon et la culture japonaise. C'est la chose la plus importante. Je me fiche de savoir si les gouvernements se battent. Ils vont probablement continuer à se battre pour toujours. Mais impliquer les jeunes générations, c'est-à-dire l'avenir de nos pays, est une erreur impardonnable", affirme avec conviction OKUZONO Hideki.

JEAN DEROME



"Les Sud-Coréens ne détestent pas les Japonais. C'est le gouvernement Abe qu'ils n'aiment pas", estime OKUZONO Hideki qui enseigne à l'université de Shizuoka.

HISTOIRE Plus d'un siècle de complexité

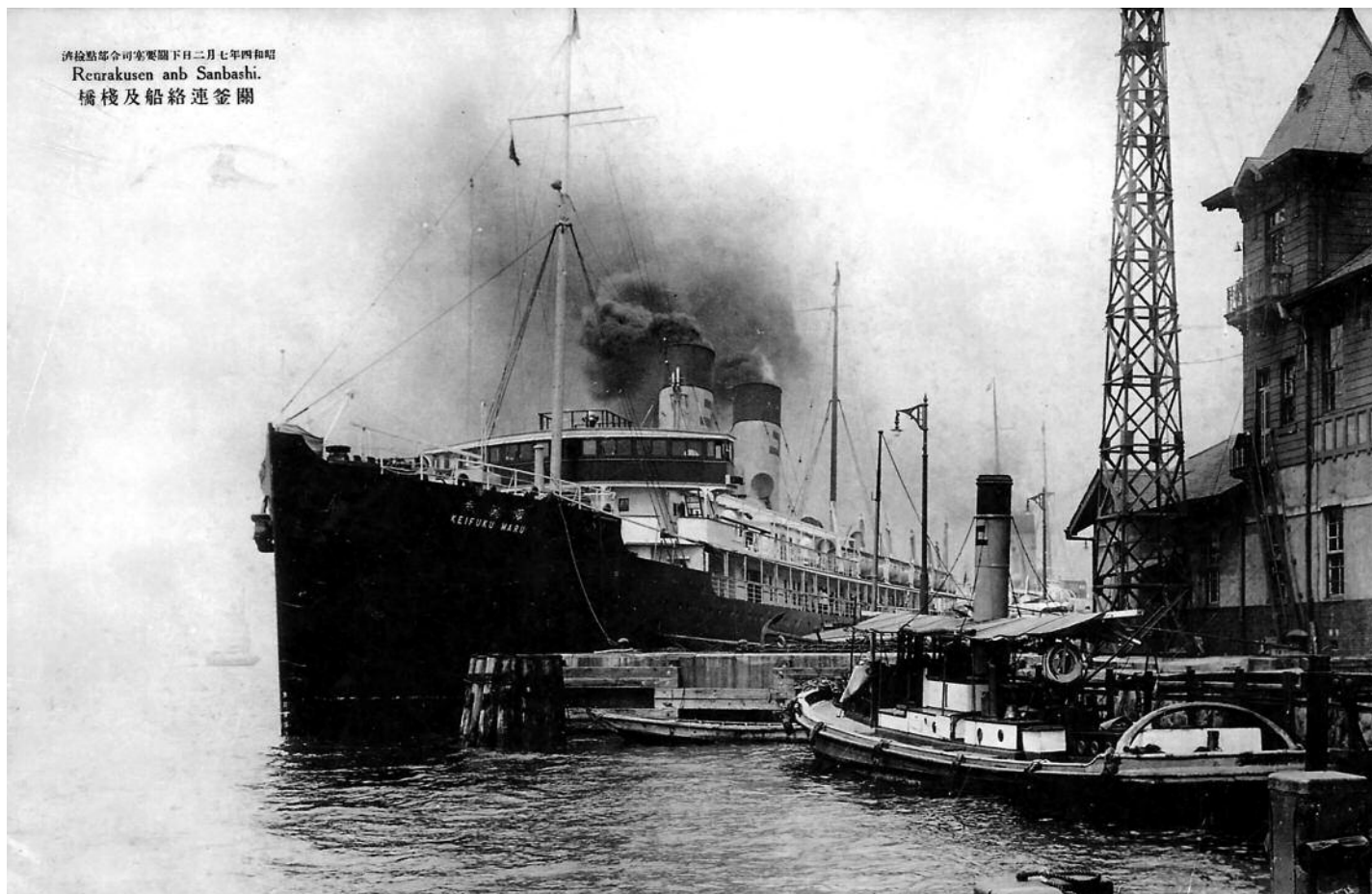
Pour comprendre les raisons des tensions, il convient de se pencher sur le passé parfois douloureux entre les deux voisins.

Au cours des années 1980 et au début de la décennie suivante, de nombreux étrangers venus au Japon en tant que touristes mais qui souhaitaient rester plus longtemps que les trois mois accordés aux personnes sans visa approprié avaient recours au truc classique du "voyage asiatique". Celui-ci consistait, à l'approche de l'expiration de la période des trois mois, à se rendre dans un autre pays asiatique pendant quelques jours, puis à retourner au Japon pour bénéficier d'une nouvelle période de trois mois.

La plupart d'entre eux allaient à Shimonoseki, dans la préfecture de Yamaguchi, et de là, ils empruntaient un ferry pour Pusan, en Corée du Sud. Cette route était devenue tellement fréquentée par les expatriés et les voyageurs qu'au bout d'un moment, les agents des douanes ont pris conscience de ce qui se passait. Si bien qu'ils ont commencé à interroger les gens et même à leur refuser de rentrer au Japon.

Un siècle auparavant, le ferry Pusan-Shimonoseki avait joué un rôle complètement différent dans la vie de centaines de milliers de personnes. C'était l'un des principaux itinéraires choisis par les immigrants coréens qui voulaient se rendre au Japon. Remontant à 1897, la diaspora coréenne a augmenté de façon notable après que le pays soit devenu un protectorat, à la suite du traité conclu entre le Japon et la Corée en 1905, puis annexé à l'empire japonais en 1910. Le service de ferry entre Pusan et Shimonoseki a débuté en 1905. Il était toujours noir de monde et il ne parvenait pas à faire face à la demande, amenant les autorités à ouvrir de nouvelles routes vers Ôsaka (1923) et Hakata (1943). Entre la fin des années 1920 et celle de la décennie suivante, entre 80 000 et 150 000 Coréens se sont rendus au Japon chaque année. La police maritime de Pusan était très stricte et seules les personnes ayant suffisamment d'argent, une connaissance du japonais et une confirmation d'embauche étaient autorisées à voyager. Malgré tout, le nombre de Coréens entrant au Japon en 1930 a atteint 400 000 personnes.

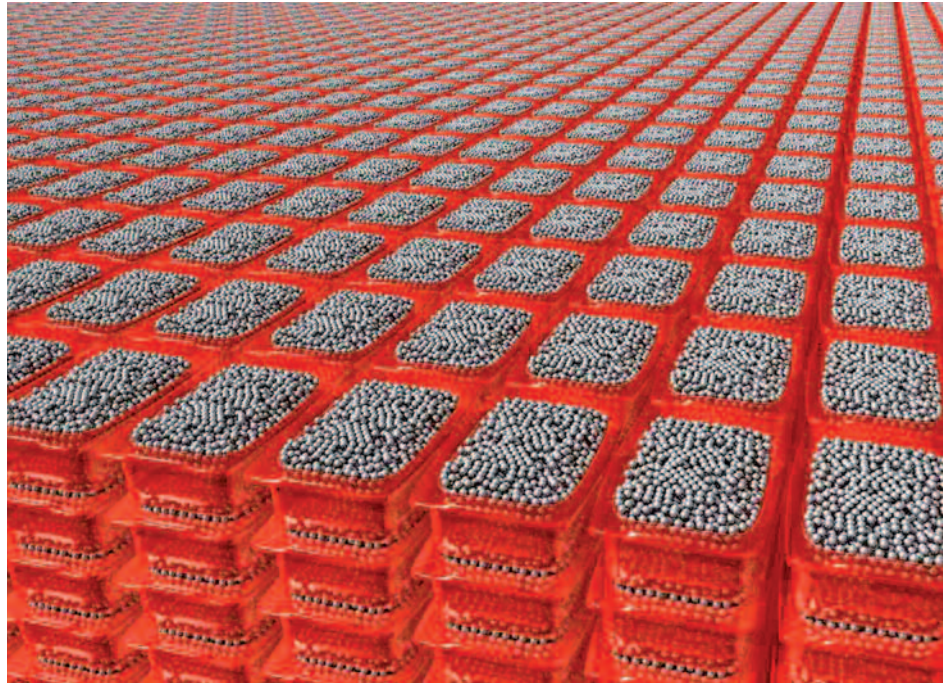
La plupart des individus quittaient la Corée en raison de l'exploitation économique intense et de la discrimination sociale et culturelle à laquelle ils étaient soumis dans leur propre pays. En 1910, par exemple, il y avait 170 000 colons japonais en Corée, la plus grande communauté japonaise à l'étranger à l'époque. Le recensement foncier de 1910 promu par les autorités coloniales a fini par favoriser les colons au détriment des propriétaires locaux dont la propriété relevait souvent que d'accords verbaux traditionnels. En conséquence, le nombre de propriétaires terriens japonais est monté en flèche (de 7 % de toutes les terres arables en 1910 à 52,7 % en 1932), tandis que de nombreux Coréens ont perdu leurs terres du jour au lendemain, devenant des fermiers locataires pauvres qui devaient payer plus de la moitié de leur récolte en loyer. En 1918, une pénurie de riz au Japon a incité le gouvernement à adopter le Plan d'augmentation de la production de riz, ce qui a significativement que les terres coréennes devaient être utilisées pour fournir du riz aux Japonais. Cela aggrava encore les conditions de vie de la population locale.



A partir de 1905, le port de Shimonoseki fut l'une des principales portes d'entrée pour les Coréens en quête d'une vie meilleure dans l'Archipel.

De l'autre côté du détroit de Tsushima, l'économie était florissante et les usines qui proliféraient partout avaient besoin de main-d'œuvre bon marché. Des rumeurs se répandirent en Corée sur les opportunités d'emploi et la promesse d'une vie meilleure dans l'Archipel. Les gens ont alors commencé à franchir la mer pour se rendre à Tôkyô, Ôsaka, Nagoya, Fukuoka et même vers le nord du Japon jusqu'à Hokkaidô. La communauté coréenne au Japon faisait constamment l'objet de discriminations, en plus d'être reléguée à l'exercice de travaux manuels exténuants (terrassment de montagnes, création des égouts, manœuvres dans les ports et dans les chantiers navals) et de tâches pénibles que les Japonais évitaient comme la peste (éboueurs, équarisseurs, tanneurs ou abatteurs d'animaux) et d'être payée moins que la population locale. En septembre 1923, à la suite du violent tremblement de terre qui secoua Tôkyô et sa région, quelques milliers de Coréens sur les 20 000 qui y vivaient furent assassinés par des groupes d'auto-défense après avoir été faussement accusés d'avoir provoqué des incendies et empoisonné des puits. Malgré ces conditions de vie et ces troubles, de nombreux Coréens ont continué à se rendre dans l'Archipel en quête d'une vie meilleure à laquelle ils ne pouvaient pas prétendre dans leur propre pays. Mais laisser sa famille derrière soi n'était pas chose aisée. Il n'est donc pas étonnant que dans les plus gros succès musicaux parmi les premières générations de Coréens installés au Japon on trouve des chansons intitulées *"Vivre au loin"*, *"Le Ferry s'en va"* ou encore *"Sérénade mélancolique"*.

Dans le même temps, la situation se détériorait dans la péninsule coréenne. Entre 1936 et 1942, sous le gouverneur général MINAMI Jirô, les Coréens étaient obligés d'adorer l'empereur et d'assister régulièrement à des cérémonies dans des sanctuaires shintoïstes. Plus important encore, il leur était interdit de porter des vêtements coréens traditionnels, ils devaient utiliser uniquement la langue japonaise et adopter le système administratif des noms japonais. Au début de la seconde guerre sino-japonaise en 1937, les autorités japonaises mettent en place une économie au service de l'armée. Le travail forcé – la question au cœur des récentes tensions entre les deux pays – a débuté à l'automne 1939 sous le nom de "recrutement dirigé par l'entreprise" et s'est intensifié au cours des années suivantes. Au total environ 720 000 personnes ont été mobilisées de force en Corée à destination du Japon, du sud de l'île de Sakhaline et dans le Pacifique Sud, faisant grossir la communauté coréenne au Japon à plus de deux millions de personnes. Environ la moitié d'entre eux travaillaient dans des mines de charbon et le reste, dans des mines de fer, des chantiers de construc-



Billes utilisées pour le pachinko, cette sorte de flipper vertical, dont les Japonais sont fous. Le secteur est principalement dominé par la communauté coréenne du Japon.

tion, des usines, des ports et des fermes. Les personnes qui protestaient étaient envoyées dans des camps de prisonniers. Afin de les empêcher de quitter leur travail, les sociétés versaient la majeure partie de leurs salaires sur des comptes bancaires auxquels les travailleurs n'avaient pas accès. Les questions relatives aux salaires impayés, à l'abandon de certains d'entre eux et à la séparation des familles notamment sur l'île de Sakhaline (envahie par l'armée soviétique à la fin de la Seconde Guerre mondiale) continuent à empoisonner périodiquement les relations déjà tendues entre les deux gouvernements.

L'une des principales raisons pour lesquelles ces problèmes n'ont pas été résolus une fois pour toutes est la façon différente dont les deux pays envisagent le passé. La Corée du Sud, en particulier, a toujours déclaré que le Traité d'annexion nippon-coréen de 1910, qui marquait le début de la domination coloniale du Japon sur la Corée, est illégal (ce que le gouvernement japonais n'a jamais reconnu). C'est à la fois un principe de base de l'idéologie nationale et le fondement de la décision rendue par la Cour suprême de Corée du Sud en octobre 2018 sur le travail forcé. En effet, depuis le début de la domination coloniale japonaise, de nombreux Coréens ont protesté contre le statu quo politique confirmé par la Déclaration d'indépendance de la Corée (8 février 1919) publiée par 600 étudiants coréens au Japon et par le Mouvement du 1^{er} mars de la même année, premier soulèvement contre le Japon qui a été violemment réprimé par l'armée japonaise.

Après la reddition du Japon en 1945, la plupart

des Coréens sont repartis chez eux, mais environ 600 000 sont restés au Japon, luttant à nouveau contre la discrimination pour trouver des moyens de survivre et de prospérer. Le jeu de *pachinko* (une sorte de flipper vertical) s'est imposé comme le secteur dominé par les Coréens. Ce loisir a été lancé au Japon dans les années 1920 et est réapparu peu de temps après la fin de la guerre. Les Coréens ont commencé à prendre pied dans l'industrie du *pachinko* vers 1947, établissant un monopole virtuel sur le jeu populaire à partir de 1954, lorsque les autorités ont interdit les machines à *pachinko* automatiques, ce qui a entraîné une diminution du nombre de salles de 50 000 à 9 000. Aujourd'hui, elles ne sont peut-être pas aussi populaires que par le passé, mais elles sont encore omniprésentes, en particulier à proximité des gares. Elles incarnent encore les efforts incessants des Coréens du Japon pour surmonter leurs difficultés sociales et économiques.

À l'heure actuelle, environ 7 millions de Coréens vivent à l'étranger, mais la communauté coréenne au Japon occupe toujours une place particulière en raison des circonstances historiques qui ont façonné la vie des Coréens et des deux pays au cours du siècle dernier.

J. D.

Cet article a été réalisé après une visite au musée d'histoire des Coréens du Japon situé à Tôkyô. Il a été fondé en 2005 dans le but de rassembler, organiser et donner accès aux documents relatifs à l'histoire de cette communauté.

www.j-koreans.org (en japonais et en coréen)

RÉSISTANCE Culture sans frontières

Jusqu'à présent, malgré les tensions, les Japonais restent très friands des produits culturels venus de Corée du Sud.

Les relations entre le Japon et la Corée du Sud sont sans doute à leur niveau le plus bas depuis des années, mais on ne le ressent pas à Ōkubo, quartier de Tōkyō situé juste au nord de Shinjuku, où se trouve la Koreantown de la capitale. Chaque jour, ses rues sont tellement encombrées de passants, essentiellement des adolescentes et des jeunes femmes qu'il est difficile de s'y promener. Ces visiteuses ne s'inquiètent pas vraiment des problèmes liés au travail forcé pendant la guerre ou des frictions commerciales. Leur principale préoccupation est de pouvoir trouver le dernier CD de leur idole de la K-Pop, d'essayer une miraculeuse crème coréenne pour la peau ou de goûter à la cuisine coréenne comme ce beignet au fromage aux couleurs de l'arc-en-ciel que tout le monde aime.

Le Japon et la plupart des pays asiatiques connaissent actuellement la troisième vague de ce qui est généralement connu sous le nom de *Hanryū* (vague coréenne). Si la première vague avait surtout conquis le cœur des femmes adultes (de la trentaine à la mamie), sa version la plus récente est principalement celle des membres des jeunes générations dont les intérêts vont bien au-delà de la télévision et de la musique. En fait, le boom actuel comprend les vêtements, les cosmétiques et de nouvelles approches de la cuisine coréenne, comme le fromage *dak-galbi*, et tout ce qui passe bien sur Instagram. Cependant, lorsque la culture pop coréenne a fait son entrée sur le territoire japonais pour la première fois, Instagram n'existait pas encore. La Corée du Sud venait tout juste de sortir de la crise financière asiatique catastrophique de 1997, qui avait gravement compromis la dépendance du pays vis-à-vis des grands conglomérats. La réaction du président Kim Dae-jung à cette crise avait été d'améliorer le pouvoir de séduction coréen, en développant les industries du film, de la musique pop et des jeux vidéo au moyen d'incitations fiscales et de financements publics. Dans le même temps, son réseau informatique a été considérablement renforcé et une augmentation substantielle du budget du ministère de la Culture a permis la création de 300 départements d'études liés à l'industrie culturelle dans les universités et les facultés du pays.

A l'époque, les Japonais s'intéressaient principalement à la cuisine coréenne (kimchi et viande grillée, par exemple) et au tourisme. Ils se rendaient chez leur voisin pour y profiter des saunas coréens et des massages *akasuri*. Mais les choses ont changé,



Sorti en 2000 sur les écrans nippons, *Shiri* a ouvert la voie au cinéma sud-coréen dans l'Archipel.

en 2000, lorsque le premier film d'action à gros budget *Shiri* réalisé par Kang Je-gyu a fait sensation au Japon. Son succès a été répété un an plus tard par la comédie romantique *My Sassy Girl* (*Yeop-gijeogin geunyeo*) de Kwak Jae-yong qui a incité le journal *Asahi Shimbun* à forger l'expression *Hanryū*.

En 2002, l'album *Listen to My Heart* de la chanteuse BoA s'est écoulé à un million d'exemplaires, ouvrant la voie à d'autres artistes pour qu'ils conquièrent le monde japonais de la musique réputé fermé. Enfin, en 2003, *Fuyu no sonata* [Sonate d'hiver] est devenue la première série coréenne à remporter un franc succès à la télévision japonaise, attirant 23,8% de téléspectateurs aux heures de grande écoute, tandis que sa version DVD a été vendue en moins de quatre heures après sa sortie. Les produits dérivés de la série ont généré un revenu de plus de 3,5 millions de dollars et l'acteur principal Bae Yong-joon (ou Yon-sama, surnommé affectueusement par ses fans) est devenu une star et a été accueilli par quelque 3 000 femmes lors de sa visite au Japon en 2004. Quel que soit le produit présenté, il a remporté un succès immédiat grâce au visage suave de Bae. Même les hommes japonais ont essayé de s'inspirer du look de Yon-sama en se colorant les cheveux de la même couleur caramel. Le gouvernement coréen a contribué au succès des séries en assurant leur traduction dans d'autres langues et en s'adressant aux réseaux de télévision pour avoir la possibilité de les diffuser à l'étranger.

En 2004, le nombre de voyages en Corée effectués par des Japonais a augmenté de 40 %, tandis que 2 millions de Japonais ont visité les lieux de tournage de *Fuyu no sonata* et d'autres œuvres. Au point d'avoir des conséquences sur l'environnement et d'obliger la fermeture de certains sites. Cette forme de tourisme a atteint de nouveaux sommets à chaque fois qu'une nouvelle série télévisée mettant en scène Yon-sama était diffusée sur les petits écrans. Parmi elles, on peut citer *Dae Jang Geum* (*Jewel in the Palace*), une série en costumes mettant l'accent sur les liens historiques et culturels entre la Corée, la Chine et le Japon avec de nombreuses intrigues à la cour impériale. Encore une fois, les Japonaises ont adhéré au personnage réconfortant et sympathique incarné par Yon-sama.

Même si récemment, les séries télévisées coréennes ne dominent plus autant les écrans, elles conservent une base de fans solide dans l'Archipel, probablement parce que la barrière culturelle n'est pas difficile à franchir et que la plupart des téléspectateurs se retrouvent dans les histoires. L'impact de la culture pop coréenne sur le public japonais s'est même étendu à l'apprentissage des langues. Le nombre de personnes s'intéressant à l'apprentissage du coréen a considérablement augmenté, en faisant la quatrième langue étrangère la plus populaire après l'anglais, le français et le chinois. La nouvelle vague coréenne a vu le jour lorsque le Japon, au même titre que la Chine et Taïwan, a adopté des mesures restrictives afin de limiter le

nombre de séries télévisées coréennes, de sorte que leurs ventes ont baissé. Essayant de trouver de nouveaux marchés pour son industrie de la culture pop, le gouvernement a lancé en 2005 un fonds d'investissement d'un milliard de dollars destiné à soutenir son industrie de la musique. Les maisons de disques ont commencé à recruter, à former et à préparer des garçons et des filles dans le but d'en faire des produits à l'allure parfaite. Les producteurs coréens ont accordé une importance particulière à la valeur de leur production (vidéos promotionnelles, chorégraphies et mouvements de danse serrés, mode sexy attrayante) et plusieurs groupes de garçons et de filles ont rapidement conquis le public dans de nombreux pays asiatiques, y compris au Japon.

Cette fois, ils ont en grande partie contourné les outils de marketing traditionnels tels que les apparitions télévisées, en tirant parti d'Internet et des réseaux sociaux, du contenu généré par les utilisateurs (par exemple, YouTube) et des dernières technologies numériques. La deuxième vague coréenne a donc commencé en 2007, mais au Japon, elle a été reconnue pour la première fois en 2010 après le concert réussi du groupe féminin Girls's Generation à Tôkyô. Ses membres sont devenues les personnalités coréennes les plus connues du pays pendant plusieurs années. En 2012, la formation a fait ses débuts aux États-Unis dans l'émission télévisée de David Letterman.

Au total, les exportations de K-Pop ont enregistré une hausse de 10 à 15 % par an, le Japon représentant 50 % de son marché. Hanryû 2.0 a également été de plus en plus lié à la culture *otaku*, car les créateurs coréens ont commencé à exporter des animations, notamment des jeux vidéo. En effet, bien que cette dernière industrie passe souvent sous le radar du grand public, elle est devenue si importante qu'elle représente maintenant 12 fois le revenu national de la musique pop coréenne.

Comme nous l'avons noté, la dernière vague coréenne a encore élargi la portée de l'attrait culturel coréen auprès de Japonais, notamment des plus jeunes. La mode coréenne est devenue particulièrement attrayante parce qu'elle est moins chère que d'autres marques et qu'elle est plus photogénique (c'est-à-dire qu'elle donne fière allure sur Instagram). Les fans japonais ne s'intéressent pas vraiment à la provenance des vêtements qu'ils portent. Les marques coréennes gagnent en popularité grâce à leur gamme de couleurs, à leur design et à leurs emballages.

La marque de mode coréenne *Stylenanda* a ouvert son premier magasin à Tôkyô en 2017, un grand bâtiment rose dans la Takeshita-dôri à Harajuku. Aujourd'hui, des détaillants de vêtements japonais tels que Stripe International, Beams et Barneys Japan élargissent leurs rayons consacrés à la mode



Dae Jang Geum (Jewel in the Palace) est une des séries coréennes les plus populaires au Japon.



Ouverte en 2017 à Harajuku, la boutique de mode coréenne attire de nombreux amateurs.

venue de Corée du Sud. En ce qui concerne les cosmétiques, *innisfree* a particulièrement bien réussi à pénétrer le marché japonais pourtant très concurrentiel et compte maintenant plusieurs points de vente dans la région de la capitale. Dans l'ensemble, les nombreuses ramifications de la culture populaire coréenne au Japon se sont révélées assez résistantes à toute ingérence ou influence négative liées aux querelles périodiques entre les deux gouvernements. Jusqu'à présent, beaucoup de Japonais, jeunes et moins jeunes,

veillent à ne pas mêler culture et politique. Parfois, ils n'apprécient peut-être pas l'attitude du gouvernement sud-coréen à l'égard du Japon, mais cela ne signifie pas pour autant qu'ils freinent leur consommation de produits culturels coréens. Au contraire, le succès durable de la culture populaire coréenne au cours des 20 dernières années a contribué à améliorer l'image du pays auprès des Japonais – un point qui a même été reconnu par le ministère japonais des Affaires étrangères.

J. D.

THÉÂTRE **Une cérémonie du thé inédite**

Ancienne membre de la compagnie Seinendan de HIRATA Oriza, TAKAI Hiroko nous convie à son premier spectacle à la Maison de la culture du Japon à Paris dont elle est l'auteur et qu'elle met en scène. Avec gratitude, je me délecte de votre thé est une pièce de théâtre construite autour d'une cérémonie du thé organisée pour commémorer le décès d'une maîtresse de thé.



Un joli moment plein d'humour et de beauté à l'issue duquel les spectateurs pourront déguster un bol de matcha et une pâtisserie.

101 bis, quai Branly 75015 Paris
Le 9 à 20h, le 10 à 18h et à 21h, le 11 à 18h et à 21h et le 12 à 16h et 19h
Tarif : 27 € / réduit 22 € adhérent mcjp 19 €
Réservation sur www.mcjp.fr

LECTURE **Brouillards éclectiques**

Corinne Atlan est l'une de nos meilleures traductrices de japonais. On lui doit de nous avoir permis de découvrir certains des plus grands auteurs nippons. Pour atteindre ce niveau et être en mesure de nous transmettre les textes de ces écrivains, il faut être soi-même d'une grande sensibilité. A la lecture de son *Petit éloge des brumes*, on ne doute pas une seule seconde que Corinne Atlan a ce je-ne-sais-quoi de plus que les autres. Elle nous entraîne dans une découverte aussi surprenante qu'érudite des univers brumeux qu'elle a côtoyés au Japon et ailleurs dans le monde. Magique !



Petit éloge des brumes, de Corinne Atlan, éd. Gallimard, coll. Folio, 2 €.

NIHONGOOTHÈQUE

Renkare

A Paris, tous les matins, en allant au travail, je m'arrête pour regarder la une des journaux toujours au même kiosque. Puis je passe devant la terrasse du café d'à côté à la recherche d'un couple de retraités, Anne et Henri que j'ai connus dans le quartier, pour leur faire un coucou. Un beau jour de septembre, mes yeux ont capté la présence d'un deuxième kiosque à 10 m de là. Curieuse, je me suis dirigée vers cette petite construction vert foncé. Elle portait l'inscription *Lulu dans ma rue* sur sa façade. Il s'agit du fameux "concierge de quartier" ! Lancé en 2015 en partenariat avec la ville, il offre des emplois à ceux qui en ont besoin, en proposant aux citoyens des coups de main, bricolage, ménage, etc... à des prix abordables. Sympa, mais que sera le rôle des entreprises du quartier qui proposent les mêmes prestations ? Un dépliant m'explique que *Lulu...* crée de la sociabilité et des rencontres entre les habitants ! Tiens, cela me fait penser au service japonais privé appelé *renkare*, abréviation de *rentaru* (rental ou louer en anglais) *kareshi*, littéralement "petit ami à louer" ! Depuis 6 ans, *renkare* se développe en promettant aux femmes une expérience pour sortir avec un amoureux idéal qui prendra bien soin d'elles. Aujourd'hui, il existe aussi l'équivalent au féminin baptisé *renkano* ou *rentaru kanojo*. Pour environ 55 €/h + frais de transport, on ne s'achète pas un sentiment mais une satisfaction personnelle que l'on peut s'offrir quand on veut. Le service répond exactement aux besoins d'un nombre croissant de citadins solitaires qui ne veulent pas entretenir quotidiennement une relation humaine qui peut être parfois *uzai* (chiante). Dommage que les hommes d'affaires japonais n'ont pas l'idée comme les Parisiens de donner un joli nom à ce genre de service. Au lieu de *renkare*, cela aurait été moins choquant de l'appeler *Loulou dans ma ville* ! N'ayant pas les moyens de me payer un amoureux et des voisins qui m'aident, je continue de fréquenter mon kiosque ordinaire et saluer "Anne et Henri dans ma rue" !



KOGA Ritsuko

MANGA **Ode pour une seconde vie**

Comme nous l'avons souligné dans notre numéro de juillet-août 2019, seniors et manga font ménage au Japon. En France, Ki-oon l'a bien compris. Après avoir publié en juin le formidable *BL Métamorphose* de TSURUTANI Kaori, l'éditeur toujours sensible à l'air du temps nous offre un autre petit bijou. *Les Temps retrouvés*



concocté par HIRAI Cocoro et FUJII Kei, auteurs du non moins génial *Sous un ciel nouveau*, narre l'histoire d'amour entre Ippei, jeune retraité, et Kotoko avec une sensibilité et une profondeur qui nous émeuvent à chaque page.

Les Temps retrouvés vol. 1, de HIRAI Cocoro et FUJII Kei, trad. par Géraldine Oudin, éd. Ki-oon, coll. Latitudes, 15 €.

Sawaya Jyubei
KYOTO, OBI & KIMONO Experience
Le Kodainishiki
悠久の絛音 pour toujours et pour l'éternité

Exposition
22-25 octobre
11h-19h
Vernissage
22 octobre
18h-

Wa-Salon Paris
9 rue Treillard 75008 Paris
07 72 20 11 80 info@wa-salon.com

正宗 MASAMUNE
Spécialiste de l'artisanat Japonais pour les arts martiaux

Bokken, Bokuto Suburito Shinai Fukuro Shinai Iaito Katana ancien

MASAMUNE : 11 rue Henri Regnault - 75014 Paris - Tel : 09 62 24 29 31
- www.masamune-store.com - contact@masamune-store.com -



KIRIN LE GOÛT DU JAPON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



6^{ème} édition



5 - 6 - 7 octobre 2019

**SALON EUROPÉEN DU SAKÉ
ET DES BOISSONS JAPONAISES**

PARIS - FRANCE

L'événement de référence pour le saké,
le plus grand hors Japon, pendant 3 jours

+600 références de sakés et autres boissons japonaises
5000 visiteurs
3 500 professionnels de 42 pays

Ouvert au grand public les 5 et 6 / 10
Invitation gratuite pour les
professionnels en s'inscrivant sur
le site www.salon-du-sake.fr

Master-Classes
Conférences

Tables rondes
Ateliers-dégustation



HOKKAIDO
GOVERNMENT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MANGA Il était une fois l'empereur

Les éditions Delcourt-Tonkam publie un remarquable essai sur celui qui régna sur le Japon pendant 64 ans.

Dans quelques jours, le 22 octobre, les caméras du monde entier retransmettront la cérémonie d'intronisation du nouvel empereur du Japon : Naruhito. Celui-ci a déjà pris la succession de son père qui a abdiqué en sa faveur au printemps dernier (voir *Zoom Japon* n°87, février 2019). Ce sera l'occasion pour de nombreux commentateurs de refaire l'histoire de la famille impériale et il y a fort à parier que la plupart d'entre eux s'arrêteront longuement sur Hirohito, son grand-père, que l'on connaît désormais sous le nom de son règne : Shōwa.

Si l'on passera beaucoup de temps à évoquer ce souverain décédé il y a 30 ans, c'est que l'histoire de son règne commencé en 1925 n'a pas fini de faire couler beaucoup d'encre dans la mesure où il a été témoin de la période la plus sombre, à savoir la Seconde Guerre mondiale, mais aussi de celle la plus brillante liée à la réussite économique sans précédent du pays. Même s'il a disparu depuis trois décennies, il reste de nombreuses zones d'ombre notamment autour de sa responsabilité dans l'engagement du Japon dans la guerre. Celui qui fut le dernier empereur-dieu de l'Archipel et qui en fut également le premier empereur-symbole, selon les termes de la Constitution de 1947, est donc un personnage clé de l'histoire contemporaine japonaise, mais aussi mondiale.

Au Japon, de nombreux ouvrages lui ont été et lui sont encore consacrés chaque année. La presse

continue à révéler peu à peu de nouveaux documents, permettant de mieux saisir la personnalité sans doute complexe et de comprendre les difficultés rencontrées par l'empereur dans l'exercice de ses fonctions. C'est ainsi que l'on a appris au cours de l'été que Hirohito, très touché par les conséquences de la guerre, avait souhaité exprimer ses remords au début des années 1950, mais il avait dû renoncer sous la pression du gouvernement. Un poids qui l'a accompagné tout le reste de son existence.

Il est intéressant de noter que les premières pages du premier volume de *Empereur du Japon* (*Shōwa Tennō Monogatari*) que les éditions Delcourt-Tonkam ont la très bonne idée de publier dans sa version française évoquent la rencontre entre le souverain japonais et Douglas MacArthur, commandant suprême des forces alliées au Japon au cours de laquelle le premier affirme au second que "la responsabilité concernant les actes commis

par le Japon pendant cette guerre, quels qu'ils aient été... De même que tous les agissements de l'état-major, de l'armée et des responsables politiques au nom de ce pays, m'incombent entièrement et directement". Ces paroles soulignent à quel point Hirohito était conscient de la situation et des conséquences liées aux décisions prises alors qu'il régnait sur le pays. En mettant l'accent sur cet épisode dès le début du manga, ses auteurs entendent rappeler que l'empereur ne cherchait pas à se cacher derrière d'autres pour reconnaître ses responsabilités, mais qu'il était en partie contraint par un système dont il ne contrôlait pas tout le fonctionnement. Il faudra sans doute encore de nombreuses années avant de connaître avec plus de précision le rôle concret de Hirohito dans le déclenchement d'une guerre qui a abouti à l'atomisation de deux villes : Hiroshima et Nagasaki, les 6 et 9 août 1945.

En attendant, il est d'ores et déjà possible de se familiariser avec ce personnage important de l'histoire mondiale grâce à ce manga d'excellente facture signé NŌJŌ Jun'ichi pour le dessin. On comprend qu'il ne s'agit pas d'une œuvre tout à fait comme les autres et qu'elle a fait l'objet d'un soin tout particulier quand on s'aperçoit que le scénario d'EIFUKU Issei s'appuie sur l'une des biographies les plus connues de l'empereur Shōwa et qu'il a bénéficié de la supervision de SHIBA Hidetaka, l'un des grosses pointures de l'éditeur Shōgakukan et auteur d'un remarquable essai sur le manga paru, en 2016, chez San'ichi Shobō. Il y a une véritable volonté de donner du crédit à ce manga, ce qui prouve une nouvelle fois que ce mode d'expression est considéré au Japon comme un excellent moyen de diffuser la connaissance. Rappelons que de nombreux Japonais étudient l'histoire comme l'illustre notamment l'incroyable succès des 20 volumes de *Gakushū manga Nihon no rekishi* [Apprendre l'histoire du Japon grâce au manga] publié par Shūeisha et adapté à la télé-



■ RÉFÉRENCES

EMPEREUR DU JAPON (SHŌWA TENNŌ MONOGATARI), de Nōjō Jun'ichi (dessin), Eifuku Issei (scénario), Handō Kazutoshi (œuvre originale) et Shiba Hidetaka (supervision), trad. par Uno Takanori, éd. Delcourt-Tonkam, 7,99 €

Restaurant japonais
HIGUMA
depuis 1984

Découvrez et dégustez nos différentes spécialités japonaises

Lâmen
yakisoba, gyōza, donburi, curry, etc...

à partir de 7,5€

Ouverts tous les jours de 11h30 à 22h30

1 27, Bd des Italiens 75002 Paris
Tél. 01 40 07 11 81

2 32 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris
Tél. 01 47 03 38 59

3 163, rue Saint-Honoré 75001 Paris
Tél. 01 58 62 49 22

vision par Nippon TV. Ça ne remplace pas bien sûr un essai ou une biographie, mais cela permet d'intéresser un plus large public à l'histoire. Et ce n'est pas plus mal.

Voilà pourquoi on ne peut que se féliciter de la publication en France de *Empereur du Japon* grâce auquel les lecteurs vont pouvoir se familiariser avec un personnage historique important, mais somme toute plutôt méconnu sous nos latitudes, et aussi avec le Japon contemporain puisque le 124^e souverain japonais a régné pendant 64 ans. Si une bonne partie du récit se concentre sur la personnalité de Hirohito, l'accent est également mis sur le contexte historique sans lequel évidemment le destin de cet homme perdrait toute saveur. Dans le premier volume, en librairie le 4 octobre, qui commence, nous l'avons vu, par l'entretien entre l'empereur d'un pays vaincu et un général américain tout puissant, les auteurs nous entraînent sur les premières années de vie du futur souverain. On y découvre les pesanteurs d'un système dans lequel celui-ci va devoir évoluer et trouver sa place. Prince, puis empereur même d'essence divine, n'est pas chose aisée. Le manga le montre très bien. L'entourage est évidemment essentiel et les auteurs mettent en évidence les hommes et la femme qui ont le plus compté au cours des jeunes années du prince qui s'appelait alors Michi. On découvre assez rapidement que certains cherchent à étouffer toute forme de sensibilité chez le futur souverain quand ADACHI Taka, qui fut sa nourrice de 1905 à 1915, lui faisait prendre conscience de la nécessité de modération. Il finit toutefois par comprendre très vite le sens de son devoir. Ne dit-il pas un jour : *"Michi tâchera d'être fort ! Comme le fut son grand-père !"*, l'empereur Meiji qui s'éteignit en 1912. Pour en savoir encore plus sur Hirohito et comprendre pourquoi il reste au cœur de l'actualité, précipitez-vous chez votre librairie !

ODAIRA NAMIHEI

Le premier volume d'*Empereur du Japon* s'ouvre sur le Japon dévasté par la Seconde Guerre mondiale.



SHOWA TENNO MONOGATORI © 2017 Juntchi NOJO, Kazutoshi HANDO, Issei EFUKU / SHOGAKUKAN

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001

SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001

KADOYA
28 Rue Ste-Anne
75001

SAPPORO
RESTAURANTS JAPONAIS
OUVERTS 7J/7

ラーメン (Ramen)

Restaurant JIPANGUE

Sukiyaki, Sashimi, shabu-shabu,
Barbecue japonais

Spécialité du chef
Le sushi de maquereau

Très riche en
oméga 3 et
en vitamine E !

Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.
96, rue La Boétie 8e Paris - Tél: 01 45 63 77 00

Saveurs authentiques
du Japon

来々軒

restaurant lai-lai ken

Ouvert toute l'année
12h00-15h00 / 18h30-22h30
7 rue Saint-Anne 75001 Paris

TENDANCE **D** pour découverte et diversité

Ce magasin conceptuel a pour vocation de donner aux citadins une idée de la variété des produits issus des provinces nippones.

A l'instar de la France, le Japon a été divisé, pendant longtemps, trop longtemps, entre le centre et la périphérie, Tôkyô et la province. Pourtant, il se passe de plus en plus de choses intéressantes dans les régions. Après le 11 mars 2011, de nombreux citadins ont quitté la capitale pour monter des projets ailleurs que dans la métropole, et le brassage centre-périphérie s'est fait dans plusieurs domaines.

"D&Department project" est un collectif fondé par le designer NAGAOKA Kenmei. Sous le principe *long life design*, il présente des objets originaux fabriqués dans plusieurs régions japonaises, qui peuvent avoir une durée de vie longue, et dont l'esprit correspond à celui de ces régions. Il essaie en quelque sorte de développer une notion de "terroir" en matière de design. L'un de ses objectifs est d'étendre les réseaux d'artisans et de designers locaux au niveau national, afin que les bons artisans puissent survivre dans chaque région en vendant leurs produits, dans un esprit d'échange d'idées et de philosophies de chaque créateur.

Dans ses espaces (12 au total, dont un en Corée et un en Chine), il organise à la fois des expositions comme *Voyages à la recherche des cultures de fermentations*, *Connaître les régions à travers les sakes*, des ateliers sur la restauration de céramique ou de fabrication de tofu à partir de soja. Les objets disponibles à la vente sont notamment ceux du quotidien comme des ustensiles de cui-



Véritable caverne d'Ali Baba, D&Department permet de découvrir la richesse des régions japonaises.

sine, des meubles, des objets de design de seconde main, ou encore des livres sur les cultures régionales, ainsi que le magazine qu'il édite : *D Design*. On y trouve de nombreux couverts en différentes matières (verres, céramiques, métal, bois...), des tasses à thé ou à sake, faciles à utiliser dans la vie de tous les jours, et que l'on peut acheter à des prix abordables. L'avantage est surtout de pouvoir repartir avec un objet d'une région en particulier, avec l'histoire de l'artisan. Le rayon alimentation est tout aussi amusant, avec des sachets de friandises régionales, des petits flacons de sauce de soja dont on peut comparer les goûts en fonction des producteurs, ou des produits de fermentation que l'on trouve rarement ailleurs...

Celui de Shibuya, tout près de la gare, est également doté d'un espace où l'on peut déjeuner,

dîner ou prendre un thé selon les heures (de 11h30 à 22h30 non-stop). Non seulement les mets proposés sont des plats régionaux, mais les ingrédients également proviennent d'un peu partout : des produits artisanaux ou souvent issus de l'agriculture biologique, sans additif ni conservateur. On peut y découvrir les délices des quatre coins du Japon tout en dégustant des produits sains.

Quand on fait du tourisme, le temps est limité et on regrette souvent de ne pas pouvoir visiter autant de régions que l'on voudrait. C'est le lieu où se rendre pour assouvir ce désir, pour se donner de l'appétit pour les prochaines destinations, ou tout simplement pour trouver des cadeaux originaux.

SEKIGUCHI RYÔKO

INFORMATIONS PRATIQUES

D-DEPARTMENT dispose de deux relais dans la capitale à Shibuya et Setagaya. On peut également se procurer leurs produits en ligne : www.d-department.com

こってりらーめん なりたけ
Fondé en 1996 au Japon
KOTTERI RAMEN NARITAKE
Ouvert 7j/7, 11h30 - 22h
(dernière commande à 22h)
31 rue des Petits-Champs 75001 Paris

OGOURA depuis 1975
Sushi & Roll
20, Rue de la Michodière 2^e PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

Kioko
Epicure Japonaise & Pubs depuis 1972
Promo Sakés -20%
du mer. 2 au mar. 15 octobre
5-6-7/oct. Nous participerons au Salon du saké 2019
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris / 01 42 61 33 66
mar-sam:10h-20h / dim:11h-19h / www.kioko.fr

aki
OKONOMIYAKI
Yakisoba - Soba - Udon
Curry rice - Teppanyaki
Domburimono
Kolokke - Karaage
11 bis Rue Sainte-Anne
75001 Paris
Fermé le dimanche

LA RECETTE DE HARUYO

Ebi to kinoko no ahîjo misofûmi (Poêlon de crevettes et champignons au miso)



PRÉPARATION

- 1 - Couper les champignons en 4.
- 2 - Décortiquer et entailler les crevettes.
- 3 - Disposer le *miso* et le sel dans un poêlon.



- 4 - Disposer l'ail écrasé puis ajouter l'huile d'olive.
- 5 - Ajouter les crevettes et les champignons.
- 6 - Couvrir avec du papier aluminium ou un couvercle.
- 7 - Cuire à feu moyen pendant 10 minutes.
- 7 - Parsemer de *shiso* ciselé puis servir aussitôt.

Astuce : Si vous ne possédez pas de poêlon, vous pouvez utiliser un plat à gratin. Dans ce cas, faites cuire au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes. On peut ajouter du piment d'Espelette, du poivre de Sichuan ou du poivre noir pour relever le goût.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 12 crevettes
- 4 champignons
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de *miso*
- 50 ml d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 feuille de *shiso*



Le spécialiste du UDON
KUNITORAYA
5&1 Rue Villedo
75001 Paris
Tél. 01 47 03 33 65
kunitoraya.com
Rue Villedo
Rue Ste-Anne
Rue de Richelieu
51

Restaurant japonais
KINTARO
24 rue Saint Augustin 75002 Paris
Tél. : 01 47 42 13 14
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30

AKI Café
75 rue Sainte Anne
75002 Paris
8h30 - 20h30
(Fermé le dimanche)

AKI Boulanger
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7h30 - 20h30
(fermé dimanche)

TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE
DEPUIS 1991
BENTO
sur place & à emporter
LIVRAISON POSSIBLE
Précurseur de bento en France
Tous les jours de 10h à 22h
(dimanche jusqu'à 21h)
JUJI-YA
46 r. Ste Anne 2e Paris Tél : 01 4286 0222 Fax : 01 4020 0567

Restaurant Japonais
EDOKKO
Sushi - Udon - Yakitori
163 Rue Saint Honoré 75001 Paris
TEL : 01 58 62 49 23

L'épicerie japonaise
en ligne
alimentation
thé et saké
vaisselle
bentos
livres
encens
accessoires
www.satsuki.fr
Magasin à Lyon
37, Av. Lacassagne 69003 Lyon
Tel : 09 80 82 97 52
Email : contact@satsuki.fr

RESTAURANT JAPONAIS
HOKKAIDO
14 rue Chabanaïs 75002 Paris
Tél : 01 42 60 50 95 / M° Quatre Septembre
Ouvert tous les jours de 11h30 à 22h30



Tout autour du lac d'Inawashiro, l'automne est une symphonie de couleurs et un plaisir pour les visiteurs en quête d'originalité dans cette belle région.

Un automne au lac Inawashiro

Dans le Tōhoku, à la saison des feuilles rouges, le paysage se métamorphose comme dans la préfecture de Fukushima.

Quand arrive l'automne, les feuilles d'érable donnent au Japon ses couleurs dorées, ocres et écarlates qui font le charme sans égal de cette saison sans équivalent dans l'Archipel. Dans les villes de Kōriyama et d'Aizu-Wakamatsu, dans la préfecture de Fukushima, la définition de ce paysage automnal puise toute son essence. Les kilomètres défilent et toujours ce même émerveillement de couleurs qui

transforment les montagnes et les jardins en de flamboyantes peintures. Au cœur de ce panorama unique, se trouve, Inawashiro, quatrième lac du Japon situé au sud du mont Bandai et poumon de la région.

La construction du canal Asaka, achevée dans les années 1900, permet depuis d'irriguer l'eau du lac où vivent désormais poissons et de nombreux animaux "qui avaient déserté les rives", explique IWANAMI Masato, fonctionnaire de la ville de Kōriyama. Lors des travaux, colossaux pour l'époque, 850 000 ouvriers furent mobilisés afin que l'infrastructure soit achevée en seulement trois

ans. Le projet hydraulique a bénéficié du soutien et de l'expertise d'un ingénieur hollandais, Cornelis Johannes van Doorn, conseiller étranger durant l'ère Meiji (1868-1912). Il est également à l'origine de la construction du premier pont de type occidental du Japon, au-dessus du canal Asaka. Initialement contre le projet, la population locale a félicité les travaux une fois ceux-ci terminés. Quelques années après son inauguration, le nombre d'habitants de la ville de Kōriyama a explosé. En signe de reconnaissance, une statue a été érigée en l'honneur de van Doorn à l'écluse de la rivière Tone, en 1931. Mais "pendant la Seconde Guerre

DESTINATION JAPON

Agence de voyages spécialisée

- ▶ Billets d'avion
- ▶ Japan Rail Pass
- ▶ Hôtels, ryokan
- ▶ Circuits organisés
- ▶ Circuits sur mesure
- ▶ Excursions
- ▶ Prestations sur place...



Notre nouvelle brochure 2019 est disponible.

Destination Japon - 11 rue Villedo 1^{er} Paris
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49
resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr - www.jr-pass.fr
Immatriculation du tourisme IM075100135

ŌTSU, SHIGA, JAPON

<https://otsu.or.jp/fr/>

VOYAGES À LA CARTE
Spécialiste des voyages sur mesure au Japon

JAPAN RAIL PASS
9 types de JR pass sont disponibles!

Un PVT de prévu au Japon?
Choisissez notre vol avec retour modifiable 1 an!

TOKYO / OSAKA / NAGOYA / FUKUOKA

☎ 01 42 96 91 20 48, rue Sainte-Anne 75002 PARIS
travel@voyages-alacarte.fr www.japantravel-centre.com/fr/

mondiale, les matériaux en bronze étaient récupérés dans le but d'être transformés en armes et en munitions, raconte IWANAMI Masato. Les riverains tenaient tant à leur statue de van Doorn qu'ils l'ont emmenée dans la montagne et l'ont entièrement enterrée. La guerre finie, ils l'ont remise en place mais elle garde les traces de cette entreprise : les pieds de la statue sont d'une couleur différente", sourit-il.

Ses rives bordées d'arbres et à la nature sauvage préservée sont appréciées en hiver par des cygnes qui s'y installent jusqu'au printemps. "L'eau du lac est utilisée par la population locale, mais aussi par les agriculteurs pour la culture du riz", ajoute l'employé municipal. Elle permet également l'élevage de la carpe, spécialité culinaire locale. Kōriyama en a fait sa marque de fabrique et ce, depuis l'ère Meiji. Loin d'être une étrangeté, ce poisson, symbole ancestral de chance, est également dégusté en Chine et à Taïwan depuis des temps très anciens. "Mais contrairement au saumon ou au thon, la carpe sauvage n'est pas bonne à la consommation, seule celle d'élevage présente un intérêt gastronomique", précise KUMADA Sumiyuki, responsable d'une entreprise d'élevage de carpes qui possède quatorze fermes. Ce matin-là, assis dans sa chaise de camping, il fait face au lac Inawashiro, qui offre un panorama brumeux et fantomatique. C'est l'heure du repas pour ses carpes qui se précipitent auprès de lui. "Elles sont nourries avec des concentrés protéinés à base de légumes ou d'autres poissons. Aucun antibiotique", assure-t-il.

La famille KUMADA élève des carpes depuis l'ère Meiji. Sumiyuki a repris l'affaire à 24 ans et l'a développée en fondant la société des produits de la mer KUMADA qui vend une moyenne de 700 000 poissons par an dans la région de Fukushima, mais aussi dans celles de Nagano, Akita, Gunma, Saitama et Yamagata. "La carpe demande une attention particulière en matière de quantité de nourriture, de température de l'eau, de taux d'oxygène. Le lac Inawashiro, particulièrement riche en minéraux est un milieu naturel idéal pour elles. Nous les élevons pendant 2, 3 ans, jusqu'à ce qu'elles atteignent les 1 ou 2 kilos puis nous les livrons vivantes", explique-t-il.



La famille KUMADA élève des carpes depuis l'ère Meiji.

Après les événements du 11 mars 2011, la production de carpes a sombré. "Au lendemain de la catastrophe, nous avons complètement arrêté la production puis nous avons repris 2, 3 ans plus tard. Petit à petit, la consommation a repris. Nous n'avons toujours pas retrouvé le volume d'avant 2011, mais nous nous en approchons péniblement. Même si les mesures sont

extrêmement strictes et les tests de radioactivité négatifs, les gens restent très frileux, même au niveau local. Et puis de manière générale, les Japonais mangent moins de poissons qu'avant, ils ne le cuisinent plus à la maison. Les enfants ont des difficultés avec les arêtes et surtout, on ne veut plus s'embêter."

Depuis 2017, la ville de Kōriyama essaie de rendre

Johann Fleuri pour Zoom Japon

Code Promo

5% Spécial Rentrée

de réduction*

ZJP94

Minna no Nihongo, Marugoto, Dekiru Nihongo, grammaire, kanjis, JLPT...

Votre librairie spécialisée pour l'apprentissage du japonais **Verasia.fr**

VERASIA

*Applicable à tous les ouvrages d'importation non soumis à la loi du prix unique du livre, valable pour toute commande en ligne passée avant le 15/11/2019.

ses lettres de noblesse à ce poisson délaissé. La carpe est *"davantage un poisson que l'on va manger au restaurant"*, précise WAKAHOI Yutaka, responsable du projet de promotion "Carpes de Kôriyama", *"et les alentours d'Aizu-Wakamatsu regorgent de ryokan (auberges traditionnelles) et autres établissements qui servent ce mets à table"*. A Shikisai Ichiriki, situé près du mont Bandai, le chef SAITÔ Seio cuisine la carpe sous diverses formes : en sashimi avec une sauce au sésame, mijoté en soupe, cuisiné dans le riz ou encore mariné. Le poisson, au goût délicat, fond dans la bouche. *"Nous élaborons les menus en fonction des saisons"*, ajoute le chef. *"En ce moment, automne oblige, nous incorporons des champignons, des marrons, des noix de ginkgo, du kaki. La gastronomie de la région est également connue pour la qualité de son riz mais aussi ses carottes, ses aubergines, ses patates douces."*

Le repas se déguste devant un jardin ravissant, élaboré en 1918, et *"qui n'a quasiment pas bougé en 100 ans d'histoire"*, assure OGUCHI Masako, directrice adjointe du ryokan dans lequel se trouve le restaurant où officie le chef SAITÔ. Véritable institution, l'auberge traditionnelle familiale est l'une des plus anciennes et prestigieuses de la région. Qu'il

s'agisse de sa cuisine, de la qualité de sa source thermique mais aussi et surtout de son paysage. *"Les bâtiments du ryokan ont été bâtis au fil du temps autour du jardin et dans le strict respect de ce dernier. Vous remarquerez qu'il ne comporte pas de lac, mais une rivière afin de rendre l'ensemble très dynamique."*

L'histoire des *onsen* (sources thermales) du mont Bandai, où se trouve l'établissement, puiserait ses racines il y a plus de 800 ans : une légende affirme qu'une fille de la cour impériale de Kyôto aurait trouvé le remède à une maladie incurable dans les sources thermales de la région.

Réputée pour ses *onsen*, mais aussi son riz et son saké, la région est également productrice de whisky. La brasserie Sasanokawa Shuzô, qui produit du sake depuis 1765, a aussi lancé une gamme du célèbre spiritueux en 1946. Aujourd'hui, ses whisky Cherry et Yamazakura sont renommés sur le marché. *"C'est un alcool qui s'est démocratisé"*, souligne YAMAGUCHI Tochiko, directrice de la brasserie. *"Ce n'est pas notre marché principal car nous produisons davantage de sake et de shôchû (alcool distillé notamment à partir de riz, de patate douce ou d'orge) que de whisky, mais sa popularité continue d'évoluer prodigieusement depuis les années 2000. Au Japon,*

le highball, cocktail à base de whisky rendu populaire par le géant Suntory, est très consommé. Pour le marché étranger, parmi nos vingt pays clients pour l'exportation, les plus nombreux sont indiscutablement les Français."

La brasserie exporte plus de 100 000 bouteilles de whisky chaque année. Le secret du *made in Japan* ? *"L'utilisation d'un alambic unique pour l'étape de distillation"*, précise KUBOTA Shôhei, employé de Sasanokawa Shuzô Asaka. *"Le bec est plus fin, plus étroit : cela apporte une réelle différence dans le goût."* Mais aussi l'utilisation de tonneaux, primordiale pour amener le whisky à maturité, durant au moins trois ans. *"Nous avons recours à des tonneaux à bourbon mais aussi à rhum, à cognac, à Armagnac, à vin rouge. Nous utilisons de plus en plus les tonneaux Mizunara"*, ajoute-t-il. Ce dernier est une spécificité japonaise, un chêne local rare utilisé depuis les années 30 pour la maturation du whisky et remis au goût du jour par Suntory, il y a quelques années. Initialement peu conseillé pour cet alcool à cause de son manque de malléabilité et sa porosité, ce bois apporte cependant une saveur très distinctive et particulière. Après un premier séjour dans un tonneau plus classique, la maturation est ainsi achevée dans un tonneau de ce type pour définir la saveur finale.

Autre particularité indéniable de la région, la richesse de son artisanat local. Dans le village de Takashiba Deko-Yashiki, il est possible de rencontrer cinq passionnés qui font perdurer le folklore en fabricant divers objets manuellement. On dit qu'ils se sont installés à Miharu depuis plus de 300 ans dans le but de faire perdurer et de transmettre des savoir-faire uniques. Parmi eux, la famille HASHIMOTO qui confectionne des poupées Hariko depuis onze générations. Ces dernières représentent des personnages du théâtre Kabuki ou de fêtes traditionnelles. *"En 2019, nous passons à l'année du sanglier (cochon sur le calendrier chinois) alors nous avons commencé des poupées hariko à leur effigie car la demande sera forte"*, détaille HASHIMOTO Daisuke, onzième génération d'artisans de l'atelier Hiroji Mingei. Dans l'atelier, on



En plus du sake et du shôchû, la brasserie Sasanokawa Shuzô s'est lancée dans la production de whisky.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

Samedi 05 oct.

14h30 - 16h30

Rencontre avec

Yamabushi

X

GRANDS REPORTAGES

@ MEIDACAFE d'Espace Japon / Entrée libre

Nouveau Atelier - pâtisserie à la japonaise
19 octobre 14h30-16h30 / 50 €

Daifuku mochi au matcha + Gâteau au yuzu

Inscription en ligne

12 rue de Nancy Paris 10e
www.espacejapon.com

**espace
Japon**

ABONNEMENT

28€

Envoi en France
**10 numéros / an
+ Club ZOOM**

Union européenne
et Suisse 42 €
Autres 56 €

www.zoomjapon.info

ZOOM Japon est publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France

Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428

www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

Dépôt légal : à parution - ISSN : 2108-4483 - Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud

Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro : ODAIRA Namihei, Gabriel Bernard, KOGA Ritusko, Eric Rechsteiner, Jean Derome, SEKIGUCHI Ryôko, Johann Fleuri, Benjamin Parks, MAEDA Haruyo

TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku, OZAWA Kimié, TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho, ICHIKAWA Chiho, Marie Varéon (maquette)

Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.





Chez les HASHIMOTO, on trouve notamment des daruma et le fameux cheval miharugoma !

trouve aussi le *miharugoma*, un cheval de bois, jouet pour les enfants qui fut autrefois utilisé comme motif pour le tout premier timbre créé pour les cartes de vœux que l'on envoyait en masse pour célébrer la nouvelle année.

Aux côtés du jeune homme, ses parents, qui observent la scène, hilares, entourés de douzaines de sangliers en papier *washi* de toutes les couleurs. L'atelier, ancienne ferme agricole, est vaste et se déroule autour de l'*irori*, foyer traditionnel. L'ambiance est chaleureuse et décontractée. Le père de famille, Hiroji, aime faire le pitre et n'a pas besoin de se faire prier pour exécuter une danse locale dans l'instant. Sur une étagère sont alignés des *daruma* noirs. "Ils datent de l'ère Edo (1603-1868) : lorsque l'on utilisait l'*irori* au quotidien, cela dégagait de la fumée et ces *daruma* sont devenus sombres. On les a conservés ainsi." Pendus au plafond, une centaine de lampes, "mon grand-père, qui est à l'origine du *miharugoma*, faisait la collection. Il avait une multitude de lampes mais aussi de montres et d'horloges. Quand il est décédé, per-

sonne n'a eu le cœur de s'en débarrasser alors on les a accrochées au plafond : notre décoration est atypique", s'amuse-t-il.

JOHANN FLEURI

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE TÔKYÔ, le train est sans doute le meilleur moyen de se rendre à Kôriyama. Grâce au Shinkansen, il ne vous faudra qu'environ 80 minutes pour y parvenir. Vous pouvez également emprunter la ligne classique Tôhoku moins rapide et aussi moins chère que le train à grande vitesse. Vous pourrez ainsi apprécier les paysages colorés de l'automne et déguster un *ekiben* (boîte-repas) vendu en gare. A cette époque de l'année, ils sont particulièrement savoureux.

Bandai-Atami onsen
<http://www.bandaiatami.or.jp>
 Distillerie Sasanokawa Shuzô :
<http://www.sasanokawa.co.jp>

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
 天理日仏文化協会
COURS DE JAPONAIS depuis 44 ans
 - Niveaux : débutant complet à supérieur
 - Cours de préparation JLPT : N2, N3
 - Cours d'essai gratuit - Formation professionnelle
 8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06
 M° Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) www.tenri-paris.com

C'est Bon! le Japon
 いいね! ニッポン
 WWW.CESTBONLEJAPON.COM
LE SALON DE L'ART CULINAIRE JAPONAIS
 GASTRONOMIE, ART DE LA TABLE ET TOURISME
 • RESTAURATION
 • ZONE ATELIER
 • ART DE LA TABLE
 • JEU DE PISTE
 • SPECTACLE
 • CONCOURS DE THÉ
 du 01 au 03 novembre 2019
 ven. 01 de 15h00 à 20h00
 sam. 02 de 11h00 à 20h00
 dim. 03 de 11h00 à 18h00
 Dégustation et vente épicerie fine, pâtisseries, etc.
 Entrée 1€
LE MARAIS Halle des Blancs Manteaux
 48, rue Vieille du Temple 75004 1 métro Saint-Paul

FOODEX
 Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais
 4, Impasse des Carrières
 75016 Paris
 Tél : 01 46 47 44 39
www.foodex.fr

2019 **SAMEDI 26 OCTOBRE**
DIMANCHE 27 MONTPELLIER
JAPON
 WWW.JAPANMATSURI.FR
 MARCHÉ JEU VIDEO CULTURE ASIATIQUE
 FLEXIBUS
 MONTPELLIER



YOSHIHARU TSUGE LA VIS (ŒUVRES 1968-1972)

EN LIBRAIRIE LE 12 SEPTEMBRE - CORNELIUS.FR

«LA CONVERGENCE DU SUBLIME ET DU SUBLIMINAL.»

Le Monde

événements

● **Rencontre avec Yamabushi** Sam. 5 oct. 14h30-16h30. Entrée libre
www.espacejapon.com

● **Conférence "Vivre en étant soi-même"**
Dimanche 6 octobre 2019
13h-15h et 16h-18h
Citadines St Germain des Prés 53, Ter Quai des Grands Augustins 75006 - Contact : 0156249509 ou akjwparis@gmail.com

● **Exposition KYOTO, OBI & KIMONO** Expérience Le Kodainishiki. 22-25 octobre, 11h-19h. Vernissage : 22 octobre à partir de 18h.
Wa-Salon Paris
9 rue Treilhard 75008 Paris
info@wa-salon.com

● **C'est bon le Japon ! Salon de l'art culinaire japonais**
Ven. 01/11 : 15h-20h / Sam. 02/11 : 11h-20h / Dim. 03/11 : 11h-18h. La Halle des Blancs-Manteaux : 48, rue Vieille du Temple Paris 4e. Entrée 1€. <https://cestbonlejapon.com>

Salon International du Tourisme et des Voyages de Colmar
09-11 novembre 2019 - Parc Expo Colmar
www.sitvcolmar.com
Avec pour invité d'honneur : Tokyo et le Japon.



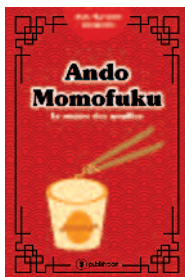
IMOTO SEITAI FRANCE

ET SI ON PARLAIT DU DOS ?
Stage pratique et théorique, ouvert à tous

Samedi 16 et Dimanche 17 Novembre 2019
de 10h00 à 16h00
au Forum 104

Retrouvez plus d'informations sur www.imoto-seitai.fr
info@imoto-seitai.fr / 06 33 48 86 30

● La biographie du fondateur de Nissin Foods, Ando Momofuku, Jean-François M. Chambon en vente dans toutes les librairies @JFMChambon



cours

Cours KARATE/ KOBUDO
Traditionnel d'Okinawa
Ecole de Sensei Kenyu Chinen 0660645842
favryl@yahoo.fr
Paris 14
oshukai-paris.fr

● Pour les enfants pendant les vacances scolaires :
● Atelier manga

● Cours de japonais
www.espacejapon.com

● **Stage intensif de japonais pour débutant** du 12 nov. au 13 déc. 2019 - 20 heures - mar. et ven. 19h-21h - 260€ TTC. Matériel compris. www.espacejapon.com

logements

● Un joli studio meublé au cœur de Kyoto à louer (mensuel) contact : yokonishikidori19@yahoo.com

emplois

● **recherche serveur(se)** pour une restaurant franco-japonais www.botandelavigne.fr
Veuillez nous envoyer votre CV à : lavigne.shinsaibashi@gmail.com

Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr



Charlotte HODEZ, Avocat
Sidonie ROUFIAT, Avocat et Médiateur
Mettent leurs compétences à votre disposition en matière de :

- Droit du séjour et du travail des étrangers
- Droit du travail (individuel et collectif)
- Droit de la famille
- Droit médical et réparation de préjudices corporels
- Droit pénal

Conseil et assistance devant les juridictions.
Résolution amiable des conflits

Notre atout :
notre expérience des relations franco-japonaises
HODEZ ROUFIAT AVOCATS ASSOCIES (A.A.R.P.I.)
25 boulevard Voltaire - 75011 Paris
Tél. 01 55 80 57 40, contact@hravocats.fr

POP'UP STORE
NATIV KENDAMA À ESPACE JAPON
Du mardi 19 au samedi 23 Novembre 2019
mardi/vendredi 11h à 19h et samedi 13h à 18h
12 rue de Nancy 75010 Paris
www.kendama-france.com / www.espacejapon.com

COLMAR EXPO présente

35^e SALON
INTERNATIONAL
DU TOURISME
& DES VOYAGES

du **09.11**
au **11.11** 2019

PARC EXPO COLMAR

**TO
KYO**

東京

日本 **JA
PON**



SITV-COLMAR.COM



日本への旅はここから始まる

生活芸術

無限

伝統

Un événement : COLMAR EXPO SA • RC Colmar - 388.0147928 289 • Conception graphique : PubliCore

3 grand est

Dreyeckland
Rhin-Meuse-Region

DNA
Département du Nord

IAAL SACE

tourisme
Grand Est

ARI
Association Régionale Intercommunale

CCI SACE
EUROMETROPOLE

ZOOM
JAPON

Tokyo
Tokyo

JNTO
Japan National Tourism Organization

CEEA
Comité Européen des Entreprises de l'Europe

Colmar

NHK WORLD-JAPAN
presents

**SONGS
OF
TOKYO**
FESTIVAL 2019

Music to your ears and a sight to be seen

Du rock à la J-pop en passant par les groupes d'idoles,
découvrez les meilleurs artistes de l'Archipel sur NHK WORLD-JAPAN.

1ère partie/ **samedi 26 oct. 19h10**

2ème partie/ **dimanche 27 oct. 18h10**

3ème partie/ **samedi 2 nov. 18h10**

4ème partie/ **dimanche 3 nov. 18h10**

Artistes

BiSH, fripSide, GENERATIONS from EXILE TRIBE, GLAY,
JAM Project, King & Prince, LUNA SEA, May'n, Morning Musume.'19,
Mrs. GREEN APPLE, NEWS, Official Hige Dandism,
TOKYO SKA PARADISE ORCHESTRA,
TRUE, Yoko TAKAHASHI
(par ordre alphabétique)

<https://www.nhk.or.jp/songsoftokyo/>

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :

CANAL

canal 473

orange

canal 244

free

canal 358

SFR

canal 548

bouygues

canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

**NHK
WORLD
JAPAN**